



Artikel-Nr.: 1453425

Produktbezeichnung: Bisquisit 100 PLUS

Artikel-Nr.: 1453425

1. Bezeichnung des Lebensmittels: Backmittel für Feine Backwaren

Zutaten [Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :	
Zucker	>30-40 %
WEIZENMEHL	>20-30 %
WEIZENSTÄRKE	>10-20 %
Maisstärke	≥2-10 %
Glukosesirup	≥2-10 %
Emulgatoren E472b, E475	<2 %
Säuerungsmittel Glucono-delta-Lacton und Diphosphate	<2 %
MAGERMILCHPULVER	<2 %
Backtriebmittel Natriumcarbonate	<2 %
Salz	<2 %
MOLKENEIWEISSKONZENTRAT	<2 %
Aroma	<2 %
Enzym [WEIZEN]	<2 %

Angaben gem. Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.

QUID: entfällt**Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware:** (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 1453425

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	weiß
Geruch:	arttypisch, aromatisch
Geschmack:	süß, nach Mehl
Konsistenz:	freifließendes Pulver

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
Saccharosegehalt (%)	37,3	enzymatisch
Stickstoff (%)	0,7	Kjeldahl

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	500.000/g	ASU L 06.00-18
Schimmelpilze	10.000/g	ASU L 01.00-37
Hefen	1.000/g	ASU L 01.00-37
Coliforme Keime	100/g	ASU L 01.00-54
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	ASU L 00.00-20

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

Verpackung:	25 kg Papiersack mit Polyinnenbeutel
Mindesthaltbarkeit:	450 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



Artikel-Nr.: 1453425

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:**Biskuitböden**

3 Stck., 26 cm Durchmesser, 5 cm Höhe

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
1000,00 g Bisquisit 100 PLUS 600,00 g Vollei 200,00 g Wasser <hr/> 1800,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 6 Min. mit feiner Rute anschlagen ➤ Litergewicht: 330g-380g/l ➤ Einwaage: ca. 600 g ➤ Backtemperatur: 200°C (30°C unter Brötchenbacktemperatur) ➤ Backzeit: ca. 30 Min. ➤ *) Hinweis: Die Angaben sind nur Richtwerte. Das Aufschlagvolumen richtet sich nach Maschinentyp, Rute und Ansatzgröße. Bei den Spezialmassen verlängert sich die Backzeit um ca. 5 Minuten. ➤ Tipp: Um eine noch feinere Porung zu erhalten, lassen Sie die Masse zum Schluss der Anschlagzeit ca. 1 Minute im langsamen Maschinengang nachlaufen.

Rouladen

3 Stück, 60x40 cm,

Dicke: ca 0,5 cm

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
1000,00 g Bisquisit 100 PLUS 750,00 g Vollei 200,00 g Wasser <hr/> 1950,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Alle Zutaten wie Grundrezept Böden verarbeiten ➤ Litergewicht: 350g-380g/l ➤ Backtemperatur: 240 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur) ➤ Backzeit: ca. 4-6 Min. ➤ *) Hinweis: Die Angaben sind nur Richtwerte. Das Aufschlagvolumen richtet sich nach Maschinentyp, Rute und Ansatzgröße.



Artikel-Nr.: 1453425

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1579 / 373
Fett in g	2,4
- davon gesättigte Fettsäuren in g	2,1
Kohlenhydrate in g	82,9
- davon Zucker in g	37,5
Ballaststoffe in g	1,2
Eiweiß in g	3,8
Salz in g	1,2
Broteinheiten	6,9



Artikel-Nr.: 1453425

8. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*:

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011.

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	+
-Weizen	+
-Roggen	S
-Gerste	S
-Hafer	-
-Dinkel	S
-Kamut	-
-Hybridstämme	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	S
-Mandel	S
-Haselnuss	S
-Walnuss	-
-Kaschunuss	-
-Pecannuss	-
-Paranuss	-
-Pistazie	S
-Macadamianuss	-
-Queenslandnuss	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite (als SO₂)	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-

+: ist Rezepturbestandteil

-: ist kein Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.

**Artikel-Nr.: 1453425**

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht der VO (EG) 178/2002 und seinen Folgeversionen, dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Hinweis

Zu identischen Versionsnummern eines Artikels können mehrere gültige Spezifikationen mit unterschiedlichem Erstelldatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(001)

Erstellt am: 13.02.2019**Gültig seit:** 18.05.2015**Ausgedruckt am:** 13.02.2019

Diese Produktspezifikation wurde durch ein zentrales Rezepturverwaltungssystem erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.